

新世界能力考攻略2级能力提高读解篇(十一) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/461/2021_2022__E6_96_B0_E4_B8_96_E7_95_8C_E8_c105_461981.htm

力の原理は、よく知られているであろう。のフタがきっちりとり、蒸を逃さないで力がかかるのだ。そして、が高いので、水の沸点が高くなる。高山の上でを炊くと、が低いので水が100度以下で沸してしまい、芯の温度が110度とか120度になる。だから、普通のから一くらいことごとと煮つめないとやわらかくならない肉が、10分ほどの加でやわらかく煮える。ある力で料理をするときの注意ポイントは、水は少なめに、ということである。普通のでたとえばカレーを作るとして、我々は、完成品の水分より多めの水を入れて煮ていく。水が沸して水蒸気になっていくことを体上知っているから、その分最初の水を多くしているのだ。ところが、力で煮ると、その水蒸気がどこへも逃げない。そして温度が下がるとまた水になる。つまり、煮ても水がらないのだ。()、力で煮物をするは、完成品の水分の量で煮なければ、びしゃびしゃのものが出来てしまう。とっても科学的ななのである。力：押さえる力きっちり：すきまのないようす沸：液体が煮えて体になること高山：高い山コトコトと：小さい火でものを煮る子ポイント：点、pointカレー：curry体：自分が身をもってすることびしゃびしゃ：水分が多すぎる子 1 #65379.とあるが、なぜか。1が低いので、水が100度以下で沸するから2が高いので、水の沸点が高くなるから3が高いので、水の沸点が低く

なるから 4 が低いので、水が 100 度以下で沸しないから
2 #65379. とあるが、なぜか。 1 完成品の水分より多めの
水を入れて煮ていくから 2 温度が下がると水蒸が水になるか
ら 3 力では一もコトコトと煮つめないから 4 力ではが高くなる
ので、水の温度が高くなるから 3 () に入るものとして最も
当なものはどれか。 1 あるいは 2 ところで 3 だから
4 それでも 正解： 2 2 3 100Test 下载频道开通，各类考试
题目直接下载。详细请访问 www.100test.com